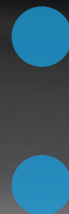




Swedish Innovation, Quality & Design



Pure Performance through Granule Technology™

Granule Gastro®



Extra kraftfull för kök med
stora mängder GN-kantiner

NOR:DISK
CLEAN SOLUTIONS

Granule Gastro®

Granule Gastro® bygger på den innovativa tekniken Granule Technology™ som eliminerar behovet av fördisk.



Granule Gastro® är en genommatad grovdiskmaskin med No Pre-Washing™-teknik som ger ett effektivt och flexibelt arbetsflöde i köket. Med hög kapacitet för 65 mm djupa GN1/1-kantiner passar

den perfekt för Gastronorm-baserade kök. Integrera Granule Gastro i ett bänksystem med in- och utmatning för optimal användning.



Mindre kemikalier

Sparar i genomsnitt 1,6 liter per dag och upp till 500 liter per år.



Mindre vatten

Sparar i genomsnitt 1 200 liter per dag och upp till 350 000 liter per år.



Mindre energi

Sparar i genomsnitt 45 kWh per dag och upp till 13 500 kWh per år.



Mindre tid

Diskar hygieniskt rent på 2 min. 10 sek utan fördisk.



Hög kapacitet

Upp till 6 GN1/1 eller GN1/2 per program – upp till 144 GN1/1 eller GN1/2 per timme (maxdjup 65 mm)



Livsmedelssäkerhet

Alla diskprogram följer hygienriktlinjerna i standarden DIN 10512



Framtidssäker

Granule Gastro är Industry 4.0. ready och garanterat kompatibel även med framtida features och funktioner.



Användarvänlig

Kontrollpanel i ögonhöjd. Stora knappar och tydliga symboler. Påminnelser och meddelanden i displayen. Automatiserad huvrörelse. USB-port för export av HACCP-loggfiler.



SIMpel™

QR-kod för onlineaccess till bl.a. utbildningsvideos, servicehistorik och felsökningsguider.

Finns i två editioner

Granule Gastro® finns i två editioner: Standard och HoReCa. Granule Gastro är en genommatad maskin och behöver därför installeras med in- och utmatningsbänkar för att fungera optimalt. Installera Granule Gastro i ett hörn eller längs en vägg – bänkar monteras antingen på vardera sida, eller sida och på maskinens front.



Granule Gastro® Standard Edition

Art no. 20717

Granule Gastro® Standard Edition levereras med Pro grovdiskorg och lämpar sig allra bäst för kök där majoriteten av tillredning sker i Gastronorm-bleck.

Pro diskorg kan lastas med det mesta i GN-sortimentet och grytor, kastruller, grillgaller, bakplåtar och skärbrädor utan att använda ytterligare tillbehör.



Granule Gastro® HoReCa Edition

Art.nr. 26454

Granule Gastro® HoReCa Edition levereras med en grovdiskorg med bottengaller och är en perfekt match för kök som lagar mat i både Gastronorm-bleck och kastruller, grytor och bunkar.

Bottengallret hindrar redskap och handtag från att falla igenom botten på korgen. För att lasta och diska mindre kastruller, grytor och andra redskap kan du skräddarsy din lösning genom att lägga till ett eller flera av våra smarta tillbehör.

Installera i bänksystem

Granule Gastro är en genommatad modell och bör integreras i ett bänksystem med in- och utmatningsbänkar för att fungera optimalt.

Rakt eller i ett hörn – vänster, höger eller front

Granule Gastro kan installeras med bänkar i antingen en rak eller hörnuppställning och bänkarna kan anslutas på både vänster och höger sida, samt på maskinens front.

Behöver du extra arbetsytor eller mer flexibilitet?

Väl ett fällbart vikbord eller en diskorgsvagn ur vår tillbehörsserie – se nästa sida.

Nordisk säljer inte bänkar men vi och våra certifierade Nordisk-återförsäljare guidar och lämnar gärna rekommendationer och riktlinjer gällande bänksystem för Granule Gastro.



Vill du veta mer om Granule Gastro®?
Besök www.nordiskclean.com



Tillbehör

Välj till ett eller flera smarta tillbehör, insatser, hållare eller korgar för att skräddarsy Granule Gastro® till dina behov.



Följ oss på Youtube för att se hur du laddar och använder våra tillbehör och insatser.

Pro diskorg för GN-kantiner, grytor och bakplåtar

Art.nr 29505

Diskorg för GN-kantiner. Korgen har integrerade vikbara hållare för grytor, kastruller samt plåtar och galler. Lastningskapacitet: 6 st GN 1/1, 65 mm djupa, 2 st GN 2/1 upp till 100 mm, 12 st GN 1/4, 1/6, 1/9. Innerdiameter: 696 mm.

(1x ingår i Standard Edition.)



Registrerad design.



Grovdiskorg med bottengaller

Art. nr 26140

Vid diskning av Gastronorm-serien blandat med annat diskgoods så som kastruller och pannor. Bottengallret förhindrar handtag och dylikt att falla ner och gå igenom korgens botten.

(1x ingår i HoReCa Edition.)



Redskapskorg

Art.nr 29495

Rostfri nätkorg som placera inuti Pro diskorgen (29505). För diskning av vispar, slevar etc. Redskap upp till 500 mm i längd. 6 st får plats i diskorgen.



Insats för brickor, galler, lock, skärbrädor m.m.

Art.nr 19992

För placering inuti standarddiskorgen (26426/26140). Rymmer 2 GN 2/1 eller 6 bakplåtar 600 x 400 mm med upp till 20 mm kant och 2 plåtar i storlek GN 1/1, upp till 16 galler, upp till 8 skärbrädor och lock i storlek GN 1/1.



Registrerad design.

Multiflex-hållare för kastruller, små skålar och durkslag

Art.nr 20554

För placering inuti standarddiskorgen (26426/26140). Kapacitet: upp till 3–4 kastruller eller upp till 4–5 små skålar, durkslag eller liknande.



Registrerad design.

Grytkorg

Art.nr 21423

Rymmer 2 stora grytor (200 mm) eller 1 stor gryta (400 mm). Sätts i diskmaskinen i stället för standarddiskorgen.



Flexibel kastrullhållare

Art.nr 25188

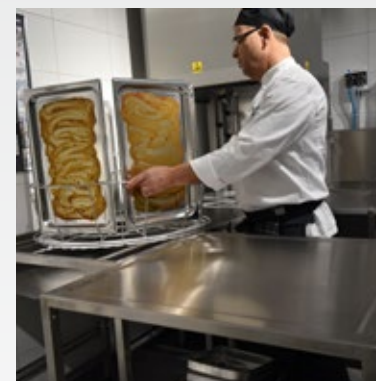
Gummiband med två krokar. Gummibandet sätts runt kastrullen och krokas fast i diskorgen.



Vikbord

Art.nr 19570

Kan monteras på diskmaskinens front eller sida. Mått: 780 x 780 mm.



Vagn för diskorg

Art.nr 24637

Ger flexibilitet, maximalt flöde och ett ergonomiskt arbetssätt.



Äga eller prenumerera?

Istället för att äga din diskmaskin så kan du prenumerera, och med varm hand lämna över hela driftsansvaret till oss mot en fast månadskostnad. Du slipper göra en större investering och slipper risk för framtida oförutsedda utgifter, om oturen skulle vara framme.

Förutom helhetslösningar med prenumeration på allt från maskin, till granuler, och underhåll kan du också välja att äga maskinen och prenumerera på bara granuler och underhåll. Vi har en lösning för det mesta – hör av dig, så berättar vi mer!



Granule Gastro® tekniska data

Allmänt	
Utformning	Grovdiskmaskin med huv. Genommatad modell med roterande korg.
Yttermått (H x B x D)	2339/1693 mm (± 25) x 850 mm x 1 002 mm
Diskvolym	220 liter (Ø 700 x H 570 mm)
Vikt (fylld/tom)	403 resp. 304 kg
Disktanksvolym	83 liter
Sköljvattenvolym	4 liter (ECO-program) resp. 8 liter (kort/normalt program) <i>8 liter krävs för att uppnå 3 600 HUE i enlighet med NSF/ANSI 3.</i>
Granulatvolym	8 liter
Diskvattentemperatur	65 °C
Sköljvattentemperatur	85 °C
Ljudtrycksnivå	< 70 dB (A)

Program och kapacitet	
Diskprogram med Granuler	ECO: 2 min, 10 sek
	Kort: 3 min, 20 sek
	Normal: 5 min, 20 sek
Diskprogram utan Granuler	ECO: 2 min, 10 sek
	Kort: 3 min, 40 sek
	Normal: 4 min, 40 sek
Maximal/normal kapacitet per timme (normal kapacitet inkl. hantering)	144 / 114 GNI/1 65 mm djup, eller liknande med andra grytor.
Kapacitet per program	6 GNI/1 eller GN 1/2 65 mm djup, alt. 3 GNI/1 eller GN 1/2 upp till 200 mm djup och 3 GNI/1 eller GN 1/2 upp till 65 mm djup, eller motsvarande i annat diskods.

Elanslutning	
Spänning**	3~ 400–415 V/50 Hz + PE / 3~ 230 V/50 Hz + PE
Säkringar (vid max. uteffekt 11,9 kW)	25 A (400 V, 415 V) / 40 A (230 V)
Säkringar (vid max. uteffekt 16,9 kW)	32 A (400 V, 415 V)
Max. uteffekt (varmvattenfyllning)	11,9 kW
Max. uteffekt (kallvattenfyllning)	16,9 kW
Diskpumpsmotor	2,6 kW
Sköljpumpsmotor	0,37 kW
Disktankelement*	9 kW vid max. uteffekt 11,9 kW (14 kW vid max. uteffekt 16,9 kW)
Sköljtankelement*	9 kW vid max. uteffekt 11,9 kW (14 kW vid max. uteffekt 16,9 kW)
Kapslingsklass	IPX5

Vattenanslutning	
Hårdhet / Anslutning	Total hårdhet: 3–7 °dH, 5–12 °TH, 53–125 PPM / ¾" BSP hane (DN20) <i>Obs! Använd inte vatten som är destillerat eller som genomgått omvänd osmos.</i>
Anslutning A	Enhet på 11,9 kW: 1–6 bar, 15 L/min, 55–65 °C (varmvattenfyllning) Enhet på 16,9 kW: 1–6 bar, 15 L/min, 5–65 °C (kallvattenfyllning, tillval)
Anslutning B	Enhet på 11,9/16,9 kW: 1–6 bar, 15 L/min, <20 °C 11,9/16,9 kW med ångreducering (tillval): 3–6 bar, 15 L/min, <20 °C
Återströmningsskydd	EN 1717 uppfylls med luftgap av typ AB, EN 13077

Avlopp och ventilation	
Ventilationskapacitet med ångreducering	150 m³/h
Ventilationskapacitet utan ångreducering	400 m³/h
Värmebelastning till rummet med ångreducering (total/rimlig/latent)	1,2 kW / 0,4 kW / 0,8 kW
Värmebelastning till rummet utan ångreducering (total/rimlig/latent)	1,6 kW / 0,4 kW / 1,2 kW
Utlöppsrör	Rördiameter 32 mm
Avlopp	Kapacitetskrav 50 l/min. Ej avloppspump – endast självfallsledning. <i>Maskinen får inte placeras rakt över en golvbrunn.</i>
Diskmedel och torkmedel krävs	Diskmedel och torkmedel: 230 VAC-signal kan fås från en separat dosa. Maxlast totalt 0,5 A.

* Ej aktiva samtidigt.
** För alla tillgängliga spänningsalternativ, se gällande prislista eller prata med en säljare.

Granule Gastro® levereras med en 2 meter lång elkabel (utan kontakt) som ska anslutas till en godkänd huvudströmbrytare. Huvudströmbrytare medföljer inte leveransen.



Spänningsalternativ

Hittar du inte det du söker i listan över spänningsalternativ? Alla grovdiskmaskiner från Nor:disk byggs mot order och kan ofta anpassas mot specifika förutsättningar för spänning och vatten.

Vad är dina behov?

Prata med din Nor:disk-säljare eller en certifierad Nor:disk-återförsäljare för mer information om kundanpassning.



Doseringsutrustning

Doseringsutrustning för flytande disk och torkmedel med peristaltisk pump och diskmedelssensor är tillgängligt som fabriksmonterat tillval.



Bänksystem

Granule Gastro® är en genommatad modell som behöver integreras i ett bänksystem med in- och utmatning för att fungera optimalt.

Prata med din Nor:disk-säljare eller en certifierad Nor:disk-återförsäljare för inspiration, tips och råd.



Ångreducering

Med tillvalet ångreducering för Granule Gastro® får du en drägligare arbetsmiljö för personalen och sänker dessutom vensilationskraven i diskrummet. Förlänger Kort och Normal diskcykel med 30 sekunder.

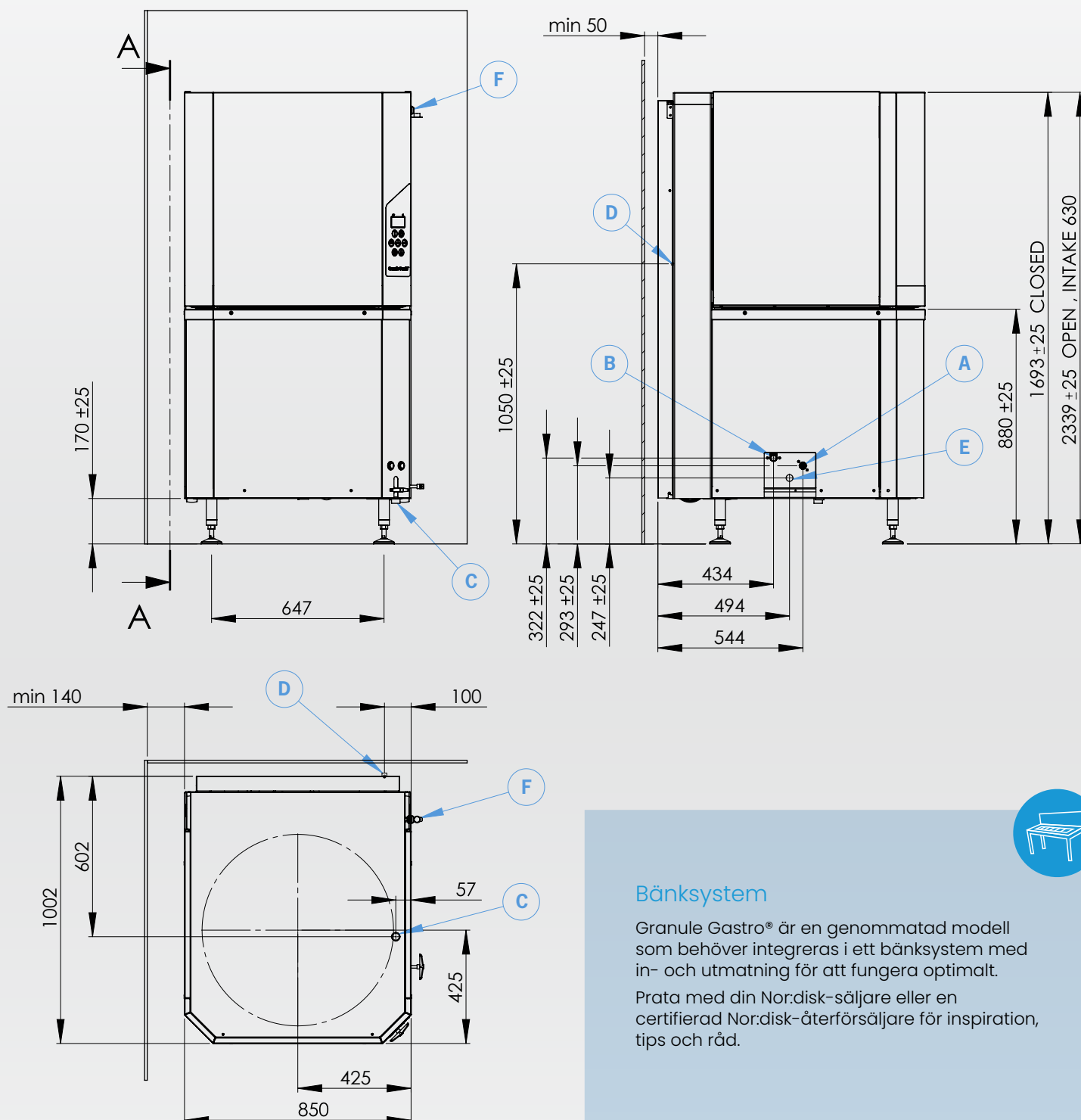
Prata med din Nor:disk-säljare eller en certifierad Nor:disk-återförsäljare för mer information om ångreducering för Granule Gastro®.

Granule Gastro® installation

(A/B) Vattenintag. (C) Avlopp. (D) Anslutning för diskmedel/torkmedel. (E) Elanslutning. (F) USB-port.

Se föregående sida för mer information.

(mm)



Bänksystem

Granule Gastro® är en genommatad modell som behöver integreras i ett bänksystem med in- och utmatning för att fungera optimalt.

Prata med din Nor:disk-säljare eller en certifierad Nor:disk-återförsäljare för inspiration, tips och råd.



NOR:DISK
CLEAN SOLUTIONS

www.nordiskclean.com